

Rezept

# Brokkoli-Schinken-Brot

Ein Rezept von Brokkoli-Schinken-Brot, am 24.04.2024

## Zutaten

|  |  |
|--|--|
| <b>500 g</b> Brokkoli  | Salz                                       |
| <b>2</b> Schalotten  | <b>1</b> Knoblauchzehe                     |
| <b>2 EL</b> Butter   | Pfeffer                                    |
| frisch geriebene Muskatnuss  | <b>150 g</b> gekochter Schinken (am Stück) |
| <b>8 Scheiben</b> Kastenweißbrot                                   | <b>200 g</b> Sauce hollandaise (Tetrapack) |
| <b>100 g</b> grob geriebener Comté-Käse (ersatzweise Gruyère Käse) |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

## Zubereitung

1. Den Brokkoli waschen, putzen und in kleine Röschen teilen. Die Stiele schälen und klein schneiden. Reichlich Salzwasser aufkochen lassen, Brokkoli darin 3 Min. blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln. Butter zerlassen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Brokkoli zugeben und 3-4 Min. mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Ofen auf 220° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Schinken klein würfeln und unter den Brokkoli mischen. Auf den Brotscheiben verteilen. Je 1-2 EL Sauce hollandaise daraufgeben. Mit Käse bestreuen. Im Backofen (Mitte) 5-7 Min. überbacken.